

Rezept

Ziegenkäsetarte mit Feigen

Ein Rezept von Ziegenkäsetarte mit Feigen, am 19.04.2025

Zutaten

| | |
|---|--|
| 100 g Butterkekse | 50 g Butter |
| 2 Eier | 1 Prise Salz |
| 75 g Zucker | 150 g Ziegenfrischkäse |
| 150 g Magerquark | 1 Päckchen Sahne-Puddingpulver |
| 1 TL Backpulver | 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| 1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft | 2-3 reife Feigen |
| 1 gehäufte EL Rotes Johannisbeer- oder rotes Weingelee | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Für den Krümelboden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Die Butter zerlassen, mit den Kekskrümeln mischen. Die Form mit Backpapier auslegen, den Krümelteig hineingeben, andrücken und einen kleinen Rand bilden. 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 150° vorheizen. Für die Füllung die Eier trennen. Eiweiße mit Salz zu steifem Eischnee schlagen. Die Eigelbe und Zucker cremig rühren. Ziegenfrischkäse, Quark, Puddingpulver, Backpulver, Zitronenschale und -saft gut unterrühren. Den Eischnee unterheben.
3. Die Füllung auf dem Boden verstreichen und den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 140°) 60-70 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Feigen in dünne Scheiben schneiden und auf den erkalteten Kuchen legen. Gelee glatt rühren und die Feigen damit bestreichen.